



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ PASTA

Gereçler:

50 gr haşlanmış badem
125 gr değişik renkli meyve şekerlemeleri
225 gr tereyağı
225 gr pudra şekeri
4 yumurta, çırpılmış
125 gr çekilmiş badem
50 gr portakal şekerlemesi, dilinmiş
50 gr zencefil
225 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Kayısı reçeli, kaynatılmış, ezilmiş
5 cm. genişliğinde
60 cm. yeşil kurdele
1 m. altın renkli kurdele

20 cm. çapındaki kek kalıbının dibini ve yanlarını yağlı kağıt ile kaplayın. Kalıbın dışına gazete kağıdı ya da kahverengi kağıt sarın. Haşlanmış bademlerden 9 tanesini ikiye kesip, süsleme için saklayın. Meyve şekerlemelerinin şurubunu akıtıp, her birini küçük parçalara kesin. Geniş bir tabakta şekerlemelerle bademlere bir şekil vererek dizin. Bu düzenlemeyi yaparken meyve şekerlemelerinin renklerini de gözönüne alarak, bir desen oluşturmaya özen gösterin. Kalan meyve şekerlemelerini kek için saklayın. Hafif bir krem haline gelene dek tereyağı ile şekeri karıştırın. Yumurtaları azar azar bu karışıma katın. Çekilmiş bademleri de karıştırın. Tabağa dizdikten sonra arta kalan meyve şekerlemeleri ile bademleri, zencefil ve doğranmış portakal şekerlemesini de karışıma ekleyip iyice karıştırın. Un ile kabartma tozunu eleyip, madensel bir kaşıkla karışıma karıştırın. Hazırlanan kalıba bastırarak doldurun ve bir kaşığın tersi ile üstünü düzleyin. Tabağa dizdiğiniz şekerleme ve bademleri eş desende kalıptaki kek karışımının üstüne geçirin. Önceden ısıtılmış çok hafif ateşli fırının orta rafında 3+1/2 saat pişirin. 2 saat sonunda, kekin üstü yeterince kızarmışsa, kahverengi bir kağıtla üstünü örtün. Soğuyana dek kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp, kağıdını alın ve hava geçirmeyen teneke bir kutuda saklayın. Servisini yapacağınız zaman kekin üstüne kayısı reçeli sürün. Yeşil kurdeleyi çevresine sardıktan sonra, altın renkli kurdeleyi yeşilin üstünden dolayıp bir fiyong biçiminde bağlayın.